

Die „Scholle“ erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 28. Bromberg, den 10. Dezember 1933.

Falsche Futtereinteilung im Schweinestall.

Von Dr. Wowra-Berlin.

An Futtermitteln für Schweine fehlt es nach der Ernte und in der Zeit bis Weihnachten selten. Doch sollen diese Futtermittel auf das ganze Jahr zweckmäßig verteilt werden. Da kann man immer wieder sehen, daß im Herbst Kartoffeln über Kartoffeln gegeben werden und daß diese bereits im zeitigen Frühjahr fehlen. Man greift dann zu den halb angefaulten Rüben und wartet sehnsüchtig auf den Zeitpunkt, wo die halbgemästeten Schweine auf der jungen neuen Weide ihren Hunger stillen können. Das darf nicht mehr vorkommen. Die Kartoffeln sind am einfachsten aufzubewahren, wenn man vom Getreide absieht. Sie müssen für die Frühjahrsmast aufgespart werden. Aber nicht in Mieten, da verlieren sie 25 oder 30 und noch mehr Prozente ihres Nährwertes. Eingesäuert müssen sie werden, dann sind die Nährstoffverluste sehr gering. Bei der üblichen Kartoffelmast benötigt man zu einem Schwein 10 Doppelzentner Kartoffeln, die 1 Kubikmeter Grube beanspruchen. Nun rechne man sich aus, wieviel zur Einsäuerung gelangen müssen.

Im Herbst werden natürlich auch Kartoffeln verfüttert. Wenn man aber Rüben für den Schweinestall zur Verfügung hat, so gebe man diese und keine Kartoffeln den Zuchtschweinen, sobald diese die Nachlese auf den Kartoffelfeldern beendet haben und der Frost auch die Gründungsseradella zur Weide unbrauchbar gemacht hat. Stehen noch mehr Rüben zur Verfügung, so dämpfe man sie und gebe sie als Ersatz eines Teiles der Kartoffeln. ½ Rüben, ½ Kartoffeln und dazu 1 Kilogramm Beifutter gibt gute Zunahmen bei den Mastschweinen.

Übrigens fressen die Zuchtschweine auch Rübenblätter gern. Warum werden diese aber im Herbst so häufig verwüstet? Da wirft man schließlich den Sauen auch gefrorene oder zum mindesten gereifte Blätter vor und wenn sie danach verferkeln, weiß man nicht, woher das Übel mit einemmal kommt. Sauber gewaschene, eingesäuerte Rübenblätter geben als Silage ein gutes Grundfutter für die Zuchtschweine im Winter. Auch wieder am besten ½ Silage, ½ Rüben werden gegeben. Dieses saftige Futter soll etwas Spreubeimischung erhalten. Warum aber bekommt der arme Schweinefütterer beim Dreschen ausgerechnet die Gerstenspreu angefahren? Wenn er sich später vom Schafstall oder Kuhstall Seradella — oder Kleekaff holt, gibt es natürlich Krach, darum fahre man ihm jetzt seinen Bedarf für den Schweinestall in geeigneter Spreu an. Roggenspreu mit Seradellamischung nimmt er auch noch gern an.

Und die Getreidevorräte? Einteilen, einteilen! Gewiß fressen die Schweine 1½, 2 und noch mehr Kilogramm Schrot, wenn sie es erhalten. Und beim Dreschen ist man ja so freigebig. Aber dann ab März, vielleicht sogar früher schon, geht die Qual los. Das schöne Gerstengemenge ist alle, der Hafer — er taugt schon nichts im Schweinestall, denkt man — bald hinterher, vom Brotkorn kann für den Schweinestall nicht mehr viel abgegeben werden. Was tun? Man sieht die letzten Offerten durch und kauft schweren Herzens Futtermehl und Kleie, erkundigt sich nach den Erfolgen mit der Fütterung von Johannisschrot und ähnlichen schönen Sachen. Als Beigaben sind diese Dinge gut und preiswert. Als Hauptfutter im Frühjahr weniger erfreulich. Warum das? Im Herbst kann man sparen und die Futterkornvorräte strecken. Die Schweine brauchen bei der Mast nicht Kartoffeln und nur Gerste neben dem Eiweißfutter. ⅓ Kleie, ⅓ Hafer, ⅓ Gerste verrichten den gleichen Zweck. Die Zuchtschweine ziehen ihre Ferkel bei der gleichen Schrotmischung ebenfalls gut hoch. Also vor allem jetzt zur Dreschzeit mit dem Getreide haushalten. Jedes Mastschwein, dessen Mastzeit ins Frühjahr fällt, braucht außer den Kartoffeln dann ebenso 1 Doppelzentner Getreideschrot- und Kleiemischung wie die Herbstschweine. Man darf ihnen nicht 1 Doppelzentner weniger gutes Futtermehl vorsetzen, aber gleich gute Zunahmen verlangen. Jede Zuchtsau braucht zur Aufzucht eines normalen Wurfes 2,5—3 Doppelzenter, in dem Gerste- und Haferschrot nicht fehlen sollen.

Und noch eins. Bei der Fettschweinemast ist keine intensive Fütterung von Anfang an notwendig. Die sonst schwerer unterzubringende, weniger hoch verdauliche, billigere Kleie kann mit Haferschrot zusammen einen großen Anteil im Kraftfutter der 40—80 Kilogramm schweren Läufer ausmachen. Fischmehl als Eiweißträger sollte allerdings nicht fehlen. Rüben und Silage können die Hälfte, Kartoffeln die andere Hälfte des Grundfutters während der Mastvorbereitung ausmachen. Bei der anschließenden Vollmast ist dann auf eine brauchbare Futterverwertung bis zu einem verhältnismäßig hohen Gewicht von vielleicht 1,5 Doppelzenter zu rechnen. Die richtige Futtereinteilung, schon im Herbst macht sich bestimmt bezahlt!

Obst- und Gartenbau.

Gartenarbeiten im Dezember.

Im Obstgarten: Der Dezember ist im Obstgarten im allgemeinen der ruhigste Monat: die Herbstarbeiten sind beendet, der Beginn der Frühjahrsarbeiten setzt erst nach Neujahr wieder ein. Dennoch braucht man in dieser Zeit nicht die Hände in den Schoß zu legen. Da der Laubfall in diesem Jahre sehr spät einsetzte, liegt überall noch Laub umher, dieses soll eingesammelt, verbrannt oder kompostiert werden. Die Baumstämme sind von Moosen, Flechten und Rindenresten zu befreien. Beim Abkratzen wird zweckmäßig ein Tuch ringsherum um den Stamm gelegt, damit alle Larven, Eier, Puppen der Schädlinge aufgesammelt und verbrannt werden. Dann werden die Stämme mit gutem Obstbaumkarbolineum (10—12 prozentig) bespritzt. Mit dem Schnitt der Obstbäume kann, wo große Bestände vorhanden sind, begonnen werden. Große, ältere Hoch- und Halbstämme werden mit der Säge ausgelichtet, und zwar so, daß die verbleibenden Äste von überall Luft und Licht haben. Das Formobst ist so zu schneiden, daß die vorgeschriebene Form bleibt und regelmäßiger Fruchtholzbesatz vorhanden ist. Große Wunden werden mit Baumwachs oder Steinkohlenteer bestrichen. Nachdem nach der Ernte die richtige Sortenbezeichnung eines Baumes bestätigt ist, sollten alle Bäume mit wetterfesten Etiketten versehen werden.

Im Gemüsegarten: Auch hier ist der Dezember ein Ruhemonat. Solange es die Witterung und der Boden zulassen, kann gegraben und vor allem rigolt werden. Man hüte sich davor, allzu nasses Land zu betreten, da dann der Boden zusammengedrückt wird und verschlämmt. Kompost und Stalldünger können noch ausgebracht werden, auch empfiehlt es sich, in den Wintermonaten Jauche auf das Land zu fahren. Die Kohl-, Rüben- und Möhrenmieten sind vor Mäusefraß zu schützen, durch Legen von Giftweizen erzielt man in dieser Jahreszeit meist immer gute Erfolge. Zum Gebrauch wird immer nur der jeweilige Bedarf aus den Mieten genommen. Grün- und Rosenkohl sind vor Hasenfraß und in manchen Gegenden auch vor dem Befliegen von Holztauben zu schützen. Die Geräte und Mistbeetfenster, falls vorhanden, sind auszubessern und zu streichen.

*

Im Ziergarten: An Kulturarbeiten ist wenig zu erledigen. Die Strächergruppen werden mit Kompost bestreut und umgegraben. Mit dem Schnitt der Sträucher kann begonnen werden, jedoch wartet man am besten bis zum nächsten Monat. Das letzte Fallaub wird vom Rasen geharkt, die Rosenbeete bei stark eintretendem Frost gut gedeckt, ebenso frostempfindliche Sträucher besonders nach der Sonnenseite hin. Die Hecken werden nun oder in den nächsten Monaten scharf zurückgeschnitten, nur so erzielt man dichte Hecken. Die Gladiolen, Dahlien, Knollenbegonien, Canna, Monbretien werden gereinigt, gut geputzt und dann wieder gut gelagert, am besten in trockenem Torf, an einem kühlen, aber frostfreien und trockenen Ort. Die Zimmerpflanzen bedürfen in diesem lichtarmen Monat der besonderen Pflege, vorsichtiges Gießen, Abwaschen der harten, großblättrigen Pflanzen, Schutz vor Luftzug, Temperaturschwankungen und Schädlingen sind die hauptsächlichsten Kulturarbeiten. Die in Kellern oder anderen Stellen aufgestellten Lorbeerbäume, Palmen, Yucca sind sehr vorsichtig zu gießen, jedes abgefallene und faulende Blatt ist zu entfernen und der Baum an warmen Tagen gut zu lüften. An Frost- und Schneetagen ist die Fütterung unserer Gartenpolizisten, der Singvögel, nicht zu vergessen.

*

Das Abkratzen und Säubern älterer Obstbäume ist eine Arbeit, die zwar bei Frost, naßkaltem Wetter oder gar eisigen Nordostwinden nicht gerade angenehm ist, die aber doch zu den unentbehrlichen Winterarbeiten gehört. Gerade das Moos und die morschen Rindenteile sind für das Ungeziefer die besten Schlupfwinkel für den Winter, die deshalb jetzt beseitigt werden müssen. Bei dieser Gelegenheit darf man nicht vergessen, etwaige Wundstellen mit Baumwachs, Teer oder dergl. zu verstreichen, da sonst der Frost Zutritt bekommt und die gefährlichen Frostplatten, Gummifluß und andere Krankheiten zur Folge hat. Sch.

Eingerissene Äste. Bei älteren Obstbäumen werden durch Sturm oft Äste ein- oder abgerissen. Werden die eingerissenen Äste nicht gestützt, so schlitzen sie weiter auf und verursachen dadurch am Baum große Wunden, die dessen Ertrags-



fähigkeit sehr schädigen können. Um solche Äste dem Baum zu erhalten, legt man Baumklammern an (Abbildung). Der Eisendraht ist an beiden Enden um Querhölzer gelegt, welche zur Verhütung des Einschneidens mit Lappen umwickelt werden. Damit der Draht, der in den Astgabeln liegt, nicht einschneidet, wird ihm als Unterlage ein Brettchen gegeben, oder aber er wird höher gespannt, als es die Zeichnung veranschaulicht. In der Mitte des Drahtes befindet sich ein Drahtspanner, mit dessen Hilfe man den eingerissenen Ast soweit heranziehen kann, daß sich die Rißstelle schließt. Diese dichtet man zum Schutze gegen entstehende Fäulnis mit erwärmtem Steinkohlenteer oder besser mit Baumwachs ab. D.

*

Schädlingsbekämpfung im Garten im Dezember.

Mit Dezember tritt Ruhe und Stille im Insektenreich ein. Die Baumpflege ist fortzusetzen und dabei der Kampf gegen Schädlinge und Krankheiten aufzunehmen. Raupennester, Fruchtmumien, krankes Laub, Blutlaus, Eigelege, überwinternde Obstmaden, Apfelblütenstecher in Rinden und Rissen u. a. m. sind zu beseitigen, Abfälle zu verbrennen. Soweit im November nicht schon geschehen, sind alle Obstbäume und auch das Beerenobst mit wasserlöslichem Obstbaumkarbolineum oder Schwefelkalkbrühe zu bespritzen. Das Land bezw. die Baumscheiben sind nach Erledigung der Baumpflegearbeiten zu graben, damit auch das im Boden ruhende Ungeziefer zerstört wird. Wo Hühner und Enten gehalten werden, ziehe man sie als Helfer bei der Vernichtung von Bodenschädlingen heran. Wo die Obstbäume Schwammbildungen zeigen (hauptsächlich Feuerschwamm und Schwefelpilz) kann ohne weiteres angenommen werden, daß die Zersetzung der Stämme und Äste schon weit vorgeschritten ist, so daß zumeist nicht mehr viel getan werden kann. Auf alle Fälle müssen solche Schwammgebilde entfernt werden, weil sie für andere Bäume eine Ansteckungsgefahr sind. Bei den Beerensträuchern findet man ebenfalls gefährliche Schwammarten verschiedener Form. Hier ist von vornherein ein Herausnehmen und Verbrennen erkrankter Pflanzen erforderlich. Gartenbauinspektor K.

Viehzucht.

Der Silo als Retter in der Not.

Diesmal wurde durch einen Silo nicht eine ganze Wirtschaft aus der Futternot errettet, sondern nur ein Pferd vor dem Tode — und das kam so: ohne erkennbare

Ursache magerte eins unserer Pferde in den besten Jahren zusehends ab. Kein Fachmann vermochte zu helfen, soviel auch daran herumgedoktert wurde. Das arme Tier wurde immer weniger und war bereits aus der Zugtierlabelle gestrichen. Weil es aber noch kräftiger war als es aussah, sollte es wenigstens den täglichen Silofutterbedarf heranholen. Bei der Gelegenheit nahm es einmal ein Maul voll von dem sauren Silofutter und war in der Folge nicht mehr zu halten. Sobald es Gärfutter roch, war der Appetit da und das Merkwürdige war: das Tier nahm wieder zu (??). Bei einer zufälligen Untersuchung des Kotes fand man die Bescherung, Dutzende von Würmern waren durch die Säure des Silofutters abgetrieben . . . Seit der Zeit bekommen alle unsere Tiere ab und zu Silofutter. Der Patient aber erholte sich völlig und wird heute noch wie ein Kriegsveteran auf dem Hofe gehalten. ii.

*

Die Hornkluft bei Einhufern ist eine in die Quere gehende Trennung der Hornwand. Das Übel, das sowohl vorn auf der Zehen-, als auch auf der einen oder anderen Seitenwand seinen Sitz haben kann, wird durch eine schwache Hornwand begünstigt und entwickelt sich meist aus einer Verletzung des oberen (Kronen-) Randes der Hornwand. Eine Heilung des Leidens muß der Zeit überlassen bleiben, da die Heilung nur durch Nachwachsen gesunden Hornes von oben her erfolgen kann. Die Kluft wird mit einer aus gleichen Teilen von Honig und Wachs zusammengeschmolzenen Salbe gegen das Eindringen von Schmutz bestrichen. Gegen weitere Verletzungen von außen her wird der Huf durch Anlegen eines Schutzleders geschützt. St. in N.

Geflügelzucht.

Was ist im Dezember auf dem Geflügelhofe zu tun?

Hühner: Wird es kalt, dann möchten viele Hühnerbesitzer am liebsten den Stall heizen, damit sich ihre Hühner recht wohl fühlen sollen. Das ist aber verkehrt. Der nur durch die Eigenwärme der Hühner temperierte Stall ist ihnen viel zuträglicher. Natürlich muß er gegen das Eindringen kalter Zugluft geschützt sein. Warm arbeiten sollen sich die Hühner im gut hergerichteten, sauber gehaltenen Scharraume. Der Auslauf ist, wenigstens zu einem großen Teile, schneefrei zu halten. Die Fleischteile der Hühner am Kopfe, also der Kamm und die Kehllappen, sind vor Eintritt des Frostes gegen Erfrieren mit Vaseline einzureiben. Die Darreichung lauwarmen Wassers ist für die Legetätigkeit zweckmäßig. Fort mit den zurückgebliebenen Jungtieren!

*

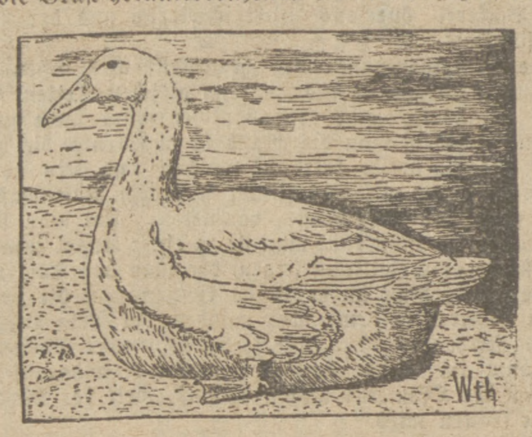
Trut- und Perlhühner: Einzelne Truthennen, die lange gebrütet und dann gut gelegt haben kommen jetzt erst in die Mauser; sie sind besonders pfleglich zu behandeln. Ihrem Futter sind reichlich animalische Stoffe beizumengen. Grünes — Ersatz sind zerstampfte Runkelrüben — darf nie fehlen. Puten jetzt mästen zu wollen lohnt nicht; denn es gibt zuviel Wild, Gänse, Enten usw. Mit den **Perlhühnern** ist es genau so. Im Februar ist die beste Zeit, sie zu schlachten. —

*

Gänse: Im Dezember, besonders um Weihnachten herum, werden die meisten Gänse geschlachtet. Saftige Bratgänse werden erzielt, wenn man den Tieren blos knappen Auslauf gönnt und ihnen zur Hauptsache Gersten- und Haferschrot, vermengt mit Kartoffelflocken, reicht. Dazu reichlich Wasser zum Saufen. Bei der Mästung mit gestampften Möhren aber erhalten sie kein Sanfwasser vorgesetzt. Vor dem Schlachten bekommen die Gänse einen Tag lang kein Futter, wohl aber Wasser zum Löschen des Durstes. Sie lassen sich dann leichter ausnehmen, machen auch einen appetitlicheren Eindruck. Zuchtgänse sind noch knapp zu füttern. —

*

Die Aylesbury-Ente. Die Engländer haben all ihren Fleischrassen eine ganz eigenartige Form angezüchtet: die blockige Kastenform. Wir finden sie bei den Rinder- als auch Schweinerassen, bei den Hühnern (Dorkings und Orpingtons), als auch bei den Enten und Gänsen. Diese Blockform ist also das Wesentliche auch bei den Aylesbury-Enten. Der lange, massige Körper wird waagerecht getragen und reicht bei recht breitem Rumpf tief herunter dabei soll die Ente aber keinen plumpen Eindruck hervorrufen. Um diesen Eindruck zu verstärken, hat man ihr in England eine tief unter die Brust herunterreichende Wamme angezüchtet. Unsere Abbildung gibt diese Form sehr gut wieder.



Im Gegensatz zu den sehr verbreiteten Peking-Enten ist die Haltung waagerecht und damit ist dann auch gegenüber dieser Rasse eine wesentlich andere Schwanzform und -haltung die Folge. Der Schwanz wird waagerecht, mehr in der Verlängerung der Rückenlinie getragen. Die Flügel sind verhältnismäßig lang. Auch in der Kopf- und Schnabelform haben wir grundsätzliche Unterschiede gegenüber der Peking-Ente. An dem langen, flachen Kopf sitzt ein recht langer und breiter Schnabel von hellrosa oder heller Fleischfarbe ohne jegliche dunkle Flecken oder Striche. Das Gefieder ist fleckenlos weiß, allerdings nicht so weich und locker als das der Peking-Ente, aber doch von dichter, voller, also guter Qualität. — Die wirtschaftlichen Eigenschaften liegen vor allem in ihrem Fleischwert, da ihr Fleisch zarter und saftiger als das der Peking-Ente ist. Die Ente erreicht, 8—10 Wochen alt (das beste Alter der Schlachtverwertung), das schöne Gewicht von vier Pfund. Sie ist auch früh legereif, so daß die Eier für Frühjahrsmastenten in der erforderlichen Zahl gewonnen werden können. Die hohe Zahl der Eier der Laufenten und manch neuerer Rassen erreicht sie jedoch nicht. Aber mit den 90—100 Eiern sind die Fleischentenzüchter zufrieden, weil sich beides nicht miteinander verträgt. Jedenfalls eine Ente, die jedem Liebhaber eines delikaten Entenbratens besonders empfohlen werden kann. W. W.

Bienenzucht.

Kennzeichen der stillen Umweiselung eines Bienenvolkes. Nachschwärme und auch Muttervölker ersetzen nicht selten nach den ungeheuerlichen Anstrengungen ihrer Mutter während der Haupttracht diese in eigener Zuständigkeit. Sie fühlen den Niedergang ihres Volkes und treffen Anstalten, die minderwertig gewordene Königin durch eine jüngere Kraft zu ersetzen, töten das Liebste, was sie bisher kannten und erziehen sich aus vorhandenen Eiern eine neue Mutter. Das ist die stille Umweiselung. Imkerfreunde, achtet auf die Anzeichen dieses verborgenen Vorganges und überwacht solche Völker genauestens, bis sie wieder in regelrechte Eierlage eingetreten sind! Ihr werdet finden, daß der Flug der Bienen von Tag zu Tag schwächer wird; das betreffende Volk zeigt in den schönsten Tagen der Volltracht eine auffallende Saumseligkeit im Sammelgeschäft, die Höschen werden seltener, klein und unscheinbar. Am Flugbrette zeigen die Bienen eine gewisse Unbehaglichkeit, fahren eifriger als sonst auf anfliegende Näscher los, sind geradezu unangenehm stechbereit, halten aber die sonst üblichen fröhlichen Vorspiele nicht mehr ab, weil die Jungmannschaft mit jedem Tag weniger wird. Die Wächter auf dem Flugbrette und am Flugloche eilen hastig hin und her, als ob sie etwas suchten. Im Innern des Stockes zeigt die Brutunterbrechung sofort die stille Umweiselung an. Man verwechsele sie aber nicht mit der Weisellosigkeit, die sich in ganz anderer Weise äußert!

Weigert.

Wir backen Marzipan zum Fest!

Die Marzipanbäckerei ist in jedem Jahre ein Kapitel für sich und wird stets mit besonderer Wichtigkeit vorgenommen. Viele Hausfrauen unterlassen es ganz, weil sie fürchten, daß der Marzipan mißlingen könnte. Dabei ist diese Bäckerei durchaus nicht schwierig, und der Versuch lohnt sich stets.

Die Marzipanmasse wird hergestellt aus süßen Mandeln und Staubzucker, und zwar zu gleichen Teilen. Einige bittere Mandeln, auch etwas Rosenwasser kann zugesetzt werden. Nachdem man die Mandeln abgebrüht, die braune Schale abgezogen, sie kalt abgewaschen und fein gerieben hat, werden sie mit dem Zucker und dem Rosenwasser zu einer gleichmäßigen Masse verknetet. Hat man sie gut durchgearbeitet, dann rollt man sie zu einer Kugel zusammen und läßt sie eine Zeitlang liegen, ehe man den Teig weiter verarbeitet. — Aus dieser Masse können nun die verschiedensten Figuren geformt, oder nachdem der Teig ausgerollt ist, ausgestochen werden. Die fertig geformten Sachen werden dann im Ofen abgebacken, wobei man darauf achten muß, daß der Ofen nur mäßig heiß ist, weil der Marzipan sonst zu trocken wird.

*

Vanillenkonfekt. An Zutaten sind erforderlich: 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Butter, 250 Gramm Mehl, 2 ganze Eier, Vanille. Mehl, Zucker und die Eier werden zu einem Teig verarbeitet, ein bis zwei Stunden liegen gelassen und dann ausgerollt. Aus diesem Teig werden nun verschiedene Formen ausgestochen, die man mit buntem Mohn bestreuen kann. Dann werden sie bei mäßiger Hitze abgebacken.

Alkoholfreier Punsch oder Glühwein. Je kälter es ist, umso wohltuender ist ein heißes, rasch erwärmendes Getränk. Alkoholfreier Punsch oder Glühwein ist für den Körper und ganz besonders für Kinder — gesünder als alle anderen heißen Spirituosen. Insbesondere unsere Jugend muß vor dem schädlichen Alkohol geschützt werden, sie wird aber den alkoholfreien Punsch, der leicht zu bereiten ist, mit besonderer Freude trinken.

Zutaten: 1 Liter Apfelsaft (oder 2/3 Apfelsaft und 1/3 Kirschsaft bezw. Johannisbeersaft), 1 Liter Wasser, 4 Nelken, 2 Zentimeter Zimtstange, ein kleines Stück Zitronenschale, 1/4 Pfund Zucker. Man gibt das Gewürz in das kalte Wasser und läßt dieses 10 Minuten durchkochen, dann wird der Apfelsaft hinzugegossen. Das Ganze läßt man schnell heiß werden, nicht kochen! Dann eine halbe Stunde am heißen Ort stehen lassen und hinterher das Gewürz herausnehmen. Das nun fertige Getränk wird in vorgewärmte Gläser gefüllt.

Leckeres für den Weihnachtsbaum.

Baumkonfekt I. 1 Pfund feines Weizenmehl, 250 Gramm Zucker, 125 Gramm Butter, 4 ganze Eier, 15 Gramm Backpulver und 1 Teelöffel feinen gestoßenen Zimt vermischt man in einem vorher recht kalt gestellten Napfe zu einem mürben Teig, den man einige Stunden an einem kalten Orte stehen läßt. Dann rollt man ihn messerrückendick aus, sticht mit kleinen Formen beliebige Figuren aus und backt diese, nachdem man sie mit Ei bestrichen, hellbraun.

Baumkonfekt II. Von 375 Gramm feinem Weizenmehl, 125 Gramm Butter, 200 Gramm gesiebtem Zucker, 2 Eidottern, 1 Eßlöffel voll dicker saurer Sahne, 1 Löffel Arrak, 5 Gramm feinem gestoßenen Zimt und 10 Gramm Backpulver bereitet man einen glatten Teig, der sich gut ausrollen läßt und den man einige Stunden an einem kalten Orte ruhen läßt. Alsdann rollt man ihn dünn aus, sticht mit kleinen Formen Figuren aus oder formt nach Belieben Brezeln, Kringel etc. aus freier Hand, bestreicht diese mit Ei, drückt sie in grobgestoßenen Zucker und backt sie bei Mittelhitze hellbraun.

Kleine Brezeln. 125 Gramm Butter wird zu Sahne gerührt, ein ganzes Ei und ein Eidotter, nach und nach 450 Gramm gesiebter Zucker, 250 Gramm feines Weizenmehl sowie die abgeriebene Schale eine halben Zitrone dazugegeben. Dann knetet man den Teig noch recht gut durch und läßt ihn einige Stunden an einem kalten Orte ruhen. Alsdann formt man davon kleine Brezeln, bestreicht diese mit geschlagenem Ei, bestreut sie mit grob gehackten Mandeln und backt sie bei guter Mittelhitze.

Zuckerkränze. 220 Gramm (etwa 4 Stück) Eier werden mit 250 Gramm Zucker 1/4 Stunde schaumig gerührt. Dann gibt man löffelweise 100 Gramm abgeklärte Butter und feingestoßene Vanille nach Geschmack dazu, verwischt die Masse mit 250 Gramm feinem Weizenmehl, formt davon kleine Rollen, welche man zu Kränzen verbindet, etwas flach drückt und in grob gestoßenem Zucker (Hagelzucker) wälzt. Auf ein abgeriebenes Backblech gelegt, backt man die Kränze bei mäßiger Hitze hellbraun.

Spekulatius. 1 Pfund feines Weizenmehl wird in einer tiefen Schüssel mit einem Pfund gesiebtem Zucker gewischt, mit 250 Gramm ausgewaschener Butter, welche man in kleine Stückchen zerpflückt, 3 ganzen Eiern, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und 15 Gramm (3/4 Paket) Backpulver zu einem glatten Teig verarbeitet und über Nacht an einen kalten Ort gestellt. Am nächsten Tage rollt man den Teig messerrückendick aus, sticht mit verschiedenen Formen Sterne, Kreuze und dergleichen aus und bestreicht diese mit zerquirltem Ei, streut gehackte Mandeln oder grobgestoßenen Zucker darüber und bäckt die Figuren bei gelinder Hitze nur dunkelgelb.

Christbaumschmuck.

Eiszapfen. Man schneidet aus weichem Holz etwa sechs Zentimeter lange Stückchen, in der Gestalt von Eiszapfen, umwickelt diese gleichmäßig von unten nach oben mit einen Zentimeter breiten, weichen, alten Streifen von weißem Baumwollzeug und näht diese oben und unten zu, damit sie nicht abrutschen, auch kann man statt der Streifen alte, etwas starke Baumwolle benutzen. Ein Aufhänger von Silberfaden wird ebenfalls befestigt. Dann macht man von Alaun in Wasser eine starke Lösung und legt die Holzzapfen hinein, wo sie so lange bleiben, bis sich der Alaun kristallartig angesetzt hat. Solche Weihnachtszapfen sehen am Weihnachtsbaum sehr gut aus. Bei der Aufbewahrung müssen sie vor Feuchtigkeit geschützt werden.

Schneebällchen. Die Schneebällchen werden aus Watte geformt, mit einem Draht zusammengehalten und durchzogen; aus Silberdraht wird ein Henkel gebildet. Nun bestreicht man zunächst die Bällchen mit dünnem Leim und umkleidet sie hierauf mit offener weißer Baumwolle. Zum Trocknen aufgehängt, werden sie alsdann nochmals ganz leicht mit flüssigem Leim betupft und darauf mit Brillantine bestreut. Zu achten ist darauf, daß man für diesen Zweck nur weißen Leim verwenden darf. Diese kleinen Schneebällchen nehmen sich in den dunkelgrünen Zweigen des Tannenbaumes sehr gut aus.

Ketten für den Christbaum. Weiße und rote Gelatinetafeln werden mittels einer Schere in ungefähr 1 Quadratzentimeter große oder etwas größere Stückchen geschnitten. In gleicher Weise schneidet man einige volle, d. h. nicht zerknickte Strohhalme in 2 Zentimeter lange Stückchen und zieht auf lange Fäden, an deren unteres Ende man einen Knoten macht, ein Stückchen rote Gelatine, Strohhalme und immer abwechselnd so fort bis zu Ende. Mit zunehmender Länge wickelt man die Kettchen, damit sie sich nicht verwirren, auf ein Brett.

Eiszapfen aus Baumwolle. Ein kleines Knäulchen Wolle rollt man zu einem länglichen, etwa fingerdicken Bäuschchen, betupft dasselbe leicht mit Gummi und wendet es in Brillantine um; damit letztere besser hält, tupft man hier und dort noch mit Gummi nach. Oben durchzieht man ein kleines Stückchen Draht, oder man steckt den Eiszapfen mittels einer Stecknadel an den Ästen fest.

Haarbürsten und Kämme reinigt man mit einer Mischung von warmem Wasser und Ammoniak. Bei Bürsten achte man darauf, daß nur die Borsten mit dem Wasser in Berührung kommen.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki: Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.